



# Kremówki jak papieskie

## **Składniki:**

- porcja gotowego ciasta francuskiego
- 2 budynie waniliowe z cukrem
- 0,5 l mleka
- 150 g masła
- 250 ml śmietanki 30%
- opakowanie cukru z prawdziwą wanilią
- cukier puder

## **Wykonanie:**

Ciasto francuski podzielić na 2 równe części i upiec w piekarniku według instrukcji podanej na opakowaniu, odstawić do wystygnięcia.

Oba budynie ugotować w 0,5 l mleka, odstawić do wystudzenia. Miękkie masło utrzeć mikserem na puszystą masę i cały czas ucierając na niewielkich obrotach, stopniowo dodawać zimny budyń.

Zimną śmietankę ubić z cukrem waniliowym, dodać do masy budyniowej i delikatnie wymieszać łyżką.

Krem wyłożyć na warstwę upieczonego ciasta francuskiego, przykryć drugą warstwą ciasta i posypać cukrem pudrem.

Przed podaniem schłodzić przez ok. 2 godziny w lodówce.

